

Bracioline di maiale al pinot

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 bracioline di maiale
10 cl vino spumante pinot
3 cucchiai olio d'oliva
1 spicchio aglio
1 cucchiaio prezzemolo tritato
sale
pepe

Preparazione

In un tegame scaldate l'olio con lo spicchio d'aglio schiacciato e toglietelo quando è color d'oro. Adagiate nel recipiente le bracioline e fatele colorire a fiamma vivace girandole più volte. Spruzzate il vino, coprite e portate a cottura. Quando il vino è quasi del tutto consumato, regolate il sale, aggiungete il prezzemolo e servite.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>